

## ENTRANTS CALENTS

---

Sopa de tomàtiga natural amb farigola i alfabeguera (7)	8,80 €
Broqueta en tempura de llagostins i hortalisses (1-2-3-6)	15,90 €
Foie a la planxa amb boletus, pinyons i torrades (1-8-12)	18,90 €
Mozzarella cruixent damunt melmelada de tomàtiga i alfàbrega (1-3-7)	11,30 €
Llagostins flamejats a l'allada, "pebre bord" i bitxo (2-12)	17,90 €
Calamar mediterrani a la romana amb salsa "all i oli" (1-3-7-14)	18,50 €
Assortit de croquetes vermell de sobrassada i negre de sèpia (1-3-4-14)	11,90 €

## ENTRANTS FREDS

---

Talls de pernil ibèric i pamboliets amb oli V.E. Son Barbassa (1)	19,90 €
Amanida de trempó i tartar de tonyina amb guacamole (4-6-11-12)	15,50 €
Amanida de formatge de cabra, cruixent d'ibèric i nous (1-7-8-12)	13,30 €
Amanida d'alvocat, mango, brots pinyons i chia (6-8-12)	13,90 €
Carpaccio de llomillo de vedella amb ruca i mahones curat (7-12)	14,90 €
Carpaccio de gamba vermella amb salicòrnia i "mojo" verd (2-12)	16,00 €

## PASTES I ARROSSOS

---

Ravioli amb salmó marinat, espinacs, tomàquet sec i carabassó (1-3-4-7)	13,50 €
Risotto amb bolets i flocs de formatge de Maó (7-12)	13,90 €

## PEIX

---

Filet de llobarro sobre llit de patata fornera i sofregit (4-12)	23,90 €
Calamar a la planxa amanit amb all, julivert i llima (14)	21,70 €
Rap amb cloïsses a la crema de safrà (4-12-14)	23,90 €
Tataki de tonyina vermella, pebrots rostits i cruixent de nori (4-6-11-12)	22,70 €

## CARNS

---

Llomillo de vedella a la brasa amb foie i salsa de boletus (7-12)	28,40 €
Entrecot de vedella amb salsa de sobrassada de Mallorca (7)	24,50 €
Llomillo de mè a la mel i romaní (12)	25,50 €
Pollastre al curry amb arròs basmati i papadums (-)	18,90 €

## POSTRES

---

Crema catalana (3-7)	7,70 €
Cucurutxo d'ametla amb gelat de figa de moro (1-3-7-8)	8,20 €
Crêpe de poma amb coulis de maduixes (1-3-7-12)	8,20 €
Brownie mugcake de xocolata i nous amb gelat (1-3-7-8)	8,20 €
Tiramisú clàssic en tassó (1-3-7-12)	7,70 €

Servei, pa i olives per persona (1) 2,90 €